Robot de cuisine
Keukenrobot
Robot da cucina

KA 71

Recettes
Recepten
Ricette

Rowenta

ITALIANO

ENTREES FREDDE

Pagina 70
CAVIALE DI MELANZANE
AVOGADO ALLA MESSICANA
LIMONI FARCITI

Pagina 71
ZUCCHINE AI GAMBERETTI
INSALATA BICOLORE
POLLO UN INSALATA

Pagina 72
INSALATA DI FINOCCHI
SALMONE ALLA GIAPPONESE
TORTA DI FEGATO DI VOLATILI

ENTREES CALDE

Pagina 73
ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA
PESTO ALLA GENOVESE E TRENETTE AL PESTO

Pagina 74
TERRINA DI VERZA ALLE PRUGNE
TORTA DI VERDURE

Pagina 75
FLAN DI COZZE
PASTICCIO DI MERLUZZO AL VERDE
TORTINE AI FUNGHI

SALSE – BURRI

Pagina 76
MAIONESE
SALSA "AIOLI"
SALSA ANDALUSA
SALSA PER FONDUTA
SALSA OLANDESE

Pagina 77
SUGO DI POMODORO
BURRO PER LUMACHE
BURRO ALLA MAITRE D'HOTEL
BURRO ALLA PROVENZALE

PESCE

Pagina 78
PESCE IN CROSTA

Pagina 79
POLPETTONE DI PESCE AL FORNO
MORBIDELLE DI PESCE
RIPIENI PER PESCI AL FORNO

CARNE – CONTORNI

Pagina 80
CARNE ALLA TARTARA
POLPETTONE DI CARNE
SALSICCIOTTO DI CARNE

Pagina 81
PURE'DI PATATE
INVOLTINI DI VITELLO

Pagina 82
PASTICCIO ALLA PARMENTIER
FAGOTTINI DI VERZA
RIPIENO PER CARNI

Pagina 83
RIPIENO PER VOLATILI
PASTICCIO DI PATATE GRATINATO
PEPERONI ALLA PROVENZALE

Pagina 84
CREMA DI PORRI
CREMA DI SEDANO
PASTICCIO DI FINOCCHI GRATINATI
ZUCCHINE AL POMODORO

Pagina 85
FLAN DI VERDURA
PASTA SFOGLIA CON VARIANTI

DESSERT – BIBITE CREME

Pagina 86
MOUSSE AL CIOCCOLATO
MOUSSE DI ANANAS
MOUSSE ALLE FRAGOLE

Pagina 87
SOUFFLE' ALL'ARANCIA
MOUSSELINE AI FRUTTI DI BOSCO
INTERMEZZO ALLA BRASILIANA

Pagina 88
SOUFFLE' DI FRAGOLE
SORBETTO ALLA BANANA
SORBETTO ALL'ANANAS
CREMA PASTICCERA

Pagina 89
CREMA INGLESE
CREMA CHANTILLY
CONFETTURA DI FRAGOLA O DI LAMPONE

Pagina 90
CONFETTURA D'ARANCIA
BIBITE

PASTE – DOLCI

Pagina 91
PASTA BRISEE
PASTA FROLLA

Pagina 92
PIZZA
PASTA PANE
PASTA PER CREPES
PASTA PER CIALDE

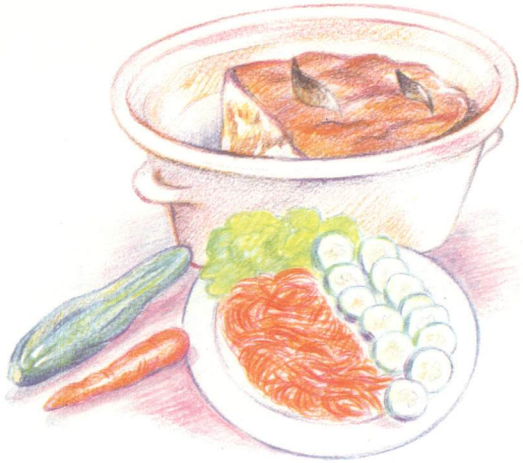
Pagina 93
FRITTELLE
PANETONE
BRIOCHE

Pagina 94
KUGELHOPF
CALZONE ALLE MELE

Pagina 95
TORTA MARGHERITA
PLUM CAKE
TORTA DI CILIEGIE (CLAFOUTIS)
CROSTATA

Pagina 96
BABA' AL RHUM
TORTA ALLE NOCCIOLE
MERINGHE ALLE MANDORLE
MERINGHE ALLE NOCI
MERINGHE ALLA NOCE DI COCCO

ENTREES FREDDE



CAVIALE DI MELANZANE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 30 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 4 persone

300 gr. di melanzane
succo di mezzo limone
sale, pepe
1/3 di bicchiere d'olio d'oliva

• Far cuocere le melanzane al forno per 30 minuti per poterle sbucciare.
• Levare la pelle, tagliare grossolanamente le melanzane, metterle nella bacinella con succo di limone, sale, pepe, e miscelare.
• Versare lentamente l'olio attraverso la bocchetta con l'apparecchio in funzione per 30 secondi.
• Servire freddo. Ottimo per preparare crostini unito ad un'acciuga.

AVOGADO ALLA MESSICANA

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 6 persone

3 avogadi
1 cipolla
1 peperone
500 gr. di pomodori
un po' di prezzemolo

• Tritare cipolla, peperone e prezzemolo. Pelare i pomodori e levare i semi. Sbucciare e snocciolare gli avogadi. Miscelare fino ad ottenere una purea.
• Servire fredda.
Si può servire sola o spalmata su pane tostato o ancora con ortaggi crudi.

LIMONI FARCITI

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessorio : elica

Per 6 persone

3 limoni
1 scatola di sardine sott'olio
50 gr. di burro non ghiacciato
1 cucchiaio di capperi
3 cucchiai di ketchup
qualche oliva verde
sale, peperoncino

• Lavare i limoni e tagliarli per il lungo.
Svuotarne 2 con un cucchiaino e spremere il terzo avendo cura di non rovinare la pelle.
• Miscelare le sardine con burro, succo di limone, ketchup, capperi, dopo aver tolto la lisca e tagliata la coda. Aggiungere sale e peperoncino. Farcire i limoni con questa preparazione e guarnire, volendo, con olive verdi.
• Servire fresco su un letto di insalata, ad esempio.

ZUCCHINE AI GAMBERETTI

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessori : elica, grattugia

Per 4 persone

6 zucchine
150 gr. di gamberetti sgusciati
1 limone
1 cucchiaio di senape
qualche foglia di basilico
3 cucchiai d'olio d'oliva
sale, pepe

• Lavare e spazzolare le zucchine. Grattugiarle.
• Irrorare i gamberetti con il succo di mezzo limone e preparare la salsa : miscelare senape, sale, pepe, olio e il restante succo di limone.
• Mescolare salsa, gamberetti e zucchine in una insalatiera e servire ben fresco.

INSALATA BICOLORE

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessori : grattugia, elica

Per 5 persone

1 piccolo sedano
1 mazzetto di crescione
2 yogurt naturali
1/2 limone
sale, pepe

• Sbucciare il sedano, strofinarlo con il limone e grattugiarlo.
• Preparare la salsa miscelando yogurt, succo di 1/2 limone, sale e pepe.
• Mescolare immediatamente il sedano in questa salsa. Lavare il crescione ed asciugarlo bene. Unirlo delicatamente al sedano.

POLLO IN INSALATA

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessori : affettatrice, elica

Per 4 persone

2 petti di pollo ben cotti
1 cetriolo
qualche foglia di Trevisana
100 gr. di champignon freschi
2 pomodori
1 yogurt
1 limone
1 mazzetto di erba cipollina
1 cucchiaio di senape
sale, pepe

• Lavare e sbucciare i funghi. Affettarli con l'apposito accessorio e irrorarli con il succo di mezzo limone. Tagliare il pollo a cubetti.
• Lavare trevisana, pomodori, erba cipollina e cetriolo. Affettare il cetriolo. Tagliare il pomodoro a fette. Tritare finemente l'erba cipollina. Miscelare con l'elica senape, succo di limone restante e yogurt. Salare e pepare.
• Coprire gli altri ingredienti con questa salsa.
Servire all'istante questa insalata molto fresca.

INSALATA DI FINOCCHI

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessori : affettatrice, elica

Per 5 persone

2 finocchi
1 mazzo di rapanelli
succo di mezzo limone
4 cucchiai d'olio d'oliva
Qualche rametto di prezzemolo
50 gr. di pinoli
sale, pepe

• Lavare i finocchi e tagliarli in due. Pulire i rapanelli e farli sgocciolare. Affettare sia i finocchi che i rapanelli e disporli in una insalatiera.
• Far dorare i pinoli in una padella asciutta. Tritare finemente il prezzemolo. Preparare la salsa mescolando olio, succo di limone, sale e pepe.
• Versare la salsa nell'insalatiera e mettere in frigorifero prima di servire.

SALMONE ALLA GIAPPONESE

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessori : affettatrice, grattugia

Per 6 persone

200 gr. di salmone crudo
1 cetriolo
il cuore di un piccolo cavolo bianco
3 carote
1 limone
olio, aceto, senape
sale, pepe

• Tagliare in lamelle il salmone e irrorarlo con succo di limone. Sbucciare il cetriolo ed affettarlo. Sbucciare le carote e grattugiarle. Lavare il cavolo ed affettarlo.
• Preparare una salsa "vinaigrette" con olio, aceto, sale, pepe, senape.
• Mescolare il tutto e guarnire il salmone.

TORTA DI FEGATO DI VOLATILI

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 4 persone

400 gr. di fegato di volatile oppure
200 gr. di fegato di volatile +
200 gr. di fegato di vitello
2 porri
1 biccherino di latte
2 fette di mollica di pane
sale, pepe
2 uova
3 cucchiai di panna

• Bagnare il pane nel latte.
• Mettere nella bacinella il fegato tagliato a pezzetti, il pane ammollato e strizzato ed i porri.
• Tritare con l'elica il tutto per qualche secondo.
• Incorporare a mano le uova e la panna, salare e pepare.
• Versare questa preparazione in formine imburrate (riempite per 2/3) e far cuocere a bagnomaria, a forno caldo, per 25 minuti.
• Servire freddo.

ENTREES CALDE

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 40 minuti
Accessori : grattugia, affettatrice

Per 4 persone

6 cipolle medie
50 gr. di burro
1 cucchiaino di farina
1 bicchiere di vino bianco secco
1,25 l. di brodo
sale, pepe
120 gr. di formaggio grana
4 fette di pane tostato, ben secco

- Affettare le cipolle sbucciate e passarle in una casseruola con il burro fuso. Quando sono leggermente dorate cospargerle di farina, inumidire poi col vino bianco e successivamente con il brodo.
- Salare e pepare.
- Portare ad ebollizione e far andare a fuoco lento per 25 minuti.
- Tostare il pane e grattugiare il formaggio.
- Sul fondo di una terrina da forno mettere la metà del formaggio grattugiato su cui versare poi la zuppa.
- Disporre in superficie le 4 fette di pane tostato ed aggiungere il restante formaggio grattugiato.
- Far gratinare a forno caldo (termostato 8) per ca. 10 minuti.

PESTO ALLA GENOVESE E TRENETTE AL PESTO

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura (solo trenette e patata) : 15 minuti
Accessori : elica e grattugia

Per 4 persone

Foglie di basilico (una manciata)
30 gr. di formaggio grattugiato
15 pinoli, 2 spicchi d'aglio
1/2 bicchiere d'olio
burro, 1 patata grossa
sale, pepe
4 hg. di trenette

- Mettere nella bacinella le foglie di basilico, dopo averle lavate ed asciugate. Unire olio, sale, aglio, pinoli ed il formaggio grattugiato. Azionare l'elica fino a che tutto risulti ben amalgamato.
- Salare e pepare a piacere.
- Nel frattempo mettere a bollire una pentola d'acqua con una grossa patata tagliata a fette. Quando l'acqua bolle versarvi per la cottura le trenette.
- A fine cottura scolarle e condirle con il pesto ed una noce di burro.

TERRINA DI VERZA ALLE PRUGNE

Preparazione : 30 minuti
Tempo di cottura : 40 minuti
Termostato : 7 (240°C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

15 foglie di verza
300 gr. di schiena di maiale
100 gr. di prugne snocciolate
1 uovo
1 cipolla
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
20 gr. di burro
qualche rametto di prezzemolo
sale, pepe

• Passare in acqua bollente per 5 minuti le foglie di verza e farle sgocciolare. Sbucciare e sminuzzare con l'elica cipolla, scalogno, aglio. Far dorare nel burro.

Aggiungere 8 foglie di verza tagliate a strisce. Salare, pepare e far cuocere per 10 minuti a fuoco lento.

• Tritare la schiena di maiale ed unirla agli altri ingredienti (prugne escluse).

• Imburrare una forma per cake e tappezzarla con foglie di verza. Riempire la forma con la preparazione intercalando le prugne. Ricoprire con foglie di verza e far cuocere a bagnomaria. Levare dalla forma e servire molto caldo.

TORTA DI VERDURE

Tempo di preparazione : 30 minuti
Tempo di cottura : 20 + 30 minuti
Termostato : 5 (180°C)
Accessori : elica, frusta, grattugia

Per 4 persone

500 gr. di carote
50 gr. di fagioli verdi freschi
50 gr. di champignon freschi
50 gr. di piselli piccoli
1/2 dado di pollo
75 gr. di Maizena
1 uovo
2 cucchiai di panna
sale, pepe

• Lavare e sbucciare le carote, affettarle e farle cuocere per 20 minuti in 1/4 di litro di brodo. Nel frattempo sbucciare e lavare i fagioli ed i funghi, tagliandoli poi a pezzettini.

• Mettere nella bacinella le carote e tritarle, aggiungere il tuorlo d'uovo, la panna, la Maizena (diluirla precedentemente in un poco d'acqua fredda). Salare e pepare.

• Battere il bianco d'uovo a neve e incorporarlo delicatamente all'impasto. Versare il tutto in una forma per cake imburrata e far cuocere a bagnomaria.

• Servire tiepido con sugo ristretto di pomodoro.

FLAN DI COZZE

Tempo di preparazione : 35 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

1,5 kg. di cozze
300 gr. di panna
4 uova
2 scalogni
1 bicchiere di latte
50 gr. di burro
1 mazzetto di prezzemolo

• Lavare e spazzolare le cozze. Sbucciare lo scalogno e tritarlo finemente con il prezzemolo.
• In una grossa casseruola far fondere il burro e far rinvenire dolcemente scalogno e prezzemolo. Aggiungere le cozze e mettere il coperchio. Rimestare di tanto in tanto per far sì che le cozze si aprano. Levare dal fuoco dopo 6 minuti di cottura. Lasciar raffreddare le cozze e colare il sugo di cottura.
• Miscelare con l'elica il latte e la panna aggiungendo in seguito le uova e metà del sugo di cozze. Sgusciare i frutti di mare ed unirli dolcemente.
• Imburrare delle formine e riempirle con la preparazione. Far cuocere a bagnomaria. Servire i flan molto caldi.

PASTICCIO DI MERLUZZO AL VERDE

Tempo di preparazione : 35 minuti
Tempo di cottura : 90 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

3 cespi di lattuga
600 gr. di filetto di merluzzo
1 cucchiaino di basilico secco
2 uova
50 gr. di riso
20 gr. di burro
sale, pepe

• Far cuocere il riso in acqua bollente salata. Sgocciolarlo. Lavare la lattuga, tagliare ogni cespo in quattro e farli cuocere a fuoco lento in una casseruola per 30 minuti. Imburrare una forma per soufflé e tappezzarla con foglie di lattuga.
• Passare con l'elica i filetti di merluzzo e mescolarli al riso.
• Miscelare in seguito le uova con basilico, sale e pepe ed unire delicatamente all'impasto riso-pesce.
• Versare la preparazione nella forma e far cuocere a bagnomaria. Levare dalla forma e servire subito.

TORTINE AI FUNGHI

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 20 + 10 minuti
Termostato : 8 (270 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

Pasta brisé :

200 gr. di farina
1 presa di sale
75 gr. di burro
15 gr. di strutto
1 dl. d'acqua

Guarnizione :

600 gr. di champignon
succo di un limone
50 gr. di burro
250 gr. di panna da cucina
sale, pepe, noce moscata

• Preparare una pasta brisé e lasciarla 1 ora a riposare (vedi, ricetta pag...) Stendere la pasta in formelle e mettere al forno per 20 minuti.
• Nel frattempo pulire e lavare i funghi, tagliarli e farli cuocere per 10 minuti in una padella con burro e succo di limone. Condire.
• Miscelare funghi e panna fino ad ottenere una mousse leggera. Guarnire le tortine con questa preparazione e far cuocere.
• Servire immediatamente.

SALSE
BURRI

MAIONESE
Tempo di preparazione : 3 minuti
Accessorio : elica o frusta

1 uovo
1 cucchiaino abbondante di senape
succo di mezzo limone o aceto
sale, pepe
1/4 di litro di olio

- Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente
- Mettere nella bacinella l'uovo, la senape, il limone, sale e pepe ed un cucchiaio d'olio e azionare l'apparecchio per qualche secondo fino a che l'impasto sia omogeneo.
- Aggiungere, attraverso la bocchetta, un filo d'olio continuo ad apparecchio funzionante.
- Non appena la maionese inizia a rapprendersi, versare il resto dell'olio più abbondantemente.

Variante

MAIONESE SPUMOSA

- Utilizzare solo il tuorlo ed incorporare a mano, alla fine della preparazione, il bianco dell'uovo battuto a neve.

SALSA "AIOLI"
Tempo di preparazione : 3 minuti
Accessorio : elica

- Aggiungere, inizialmente alla maionese, 4 spicchi d'aglio che saranno sminuzzati in corso di preparazione.
- Da servire con pesce lesso (merluzzo, ecc.), lumache, bollito, uova, sode, fondue bourguignonne.

SALSA ANDALUSA
Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e paprica.

- Prepare una maionese secondo le indicazioni date in precedenza ed incorporare concentrato di pomodoro e paprica.

Questa salsa è molto indicata per accompagnare pesce alla griglia e crostacei.

SALSA PER FONDUTA
Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Base maionese +
- 1 cucchiaio di ketchup e qualche goccia di brandy
- peperoni rossi o verdi tritati finemente
- dragoncello e porri tritati finemente
- menta tritata finemente
- pepe in grani
- capperi e filetti d'acciuga sminuzzati

SALSA OLANDESE
Tempo di preparazione : 2 minuti
Accessorio : elica o frusta

3 tuorli d'uovo
1 noce di burro
1 cucchiaio di succo di limone
200 gr. di burro
sale, pepe

- Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente.
- Far fondere il burro in una casseruola.
- Mescolare nella bacinella i tuorli d'uovo, la noce di burro ed il succo di limone.

• Versare il burro fuso a filo e battere il tutto finché la salsa sia spumosa.
• Salare, pepare.

Variante

SALSA "MOUSSELINE"

• Incorporare all'Olandese un bianco d'uovo montato a neve o 2 cucchiai di panna.

SUGO DI POMODORO

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Accessorio : elica

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
500 gr. di pomodori
1 cucchiaio d'olio d'oliva
sale, pepe, basilico
prezzemolo

• Mettere nella bacinella la cipolla tagliata in quattro e l'aglio ; tritare finemente con l'elica (ad impulsi).
• Lavare e sbucciare i pomodori, tagliarli in 4 pezzi e, dopo aver tolto i semi, farli rinverine in casseruola con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati. Condire con il sale, il pepe ed aggiungere il basilico.
• Far cuocere a fuoco lento e con coperchio per ca. 15 minuti.
• Versare questa preparazione nella bacinella e battere fino ad ottenere un liquido omogeneo. Rimetterlo nella casseruola e lasciarlo cuocere a fuoco lento per un'altra decina di minuti.
• Tritare il prezzemolo ed aggiungerlo alla salsa, al momento di servire.
Serve per pasta asciutta, polpettine di carne, riso, carne lessa.

BURRO PER LUMACHE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 2 dozzine

un mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
1 porro
sale, pepe
200 gr. di burro fresco
non ghiacciato
qualche goccia di
Marc de Bourgogne o di Pastis

• Tritare nella bacinella il prezzemolo lavato e sgocciolato, l'aglio, il porro tagliato grossolanamente, sale, pepe.
• Aggiungere il burro tagliato a pezzetti ed il liquore ed azionare l'elica fino ad ottenimento di un impasto omogeneo.

Consiglio :
Questo burro si conserva perfettamente in frigorifero. E' indicato per accompagnare una bistecca o carne alla griglia, lasciandolo fondere lentamente su una grigliata calda.
Aggiungendo un cucchiaino di mandorle in polvere, può servire per farcire frutti di mare.

BURRO ALLA MAITRE D'HOTEL

Tempo di preparazione : 5 minuti
Accessorio : elica

100 gr. di burro non ghiacciato
prezzemolo
succo di mezzo limone
sale, pepe

• Mettere nella bacinella il burro tagliato a pezzetti, il prezzemolo lavato e sgocciolato, il succo di limone, sale, pepe ed azionare l'apparecchio fino ad ottenimento di un impasto omogeneo.
Per una bella presentazione, mettere questo burro su un foglio di alluminio, arrotolarlo e metterlo nel frigorifero.
Tagliare fette di questo "salsicciotto" di burro quando serve.
• Questo burro può accompagnare tutte le carni ed il pesce grigliato.

Variante

• Sostituire il prezzemolo con la menta fresca.

BURRO ALLA PROVENZALE

Tempo di preparazione : 5 minuti
Accessorio : elica

60 gr. di filetti di acciughe sott'olio
100 gr. di olive nere snocciolate
1 cucchiaio di capperi sciacquati
250 gr. di burro fresco
non ghiacciato
pepe
qualche goccia di Tabasco

• Mettere nella bacinella tutti gli ingredienti, miscelarli e passare poi al setaccio. Mettere al fresco.
• Accompagna il pesce alla griglia o si serve su tartine o con crudité.

PESCE

PESCE IN CROSTA

Tempo di preparazione : 30 minuti
Tempo di cottura : 60 minuti
Termostato : 7 (240°C)
Accessorio : elica

Per 8 persone

500 gr. di pasta sfoglia surgelata
750 gr. di filetti di orata
o di branzino
750 gr. di filetti di luccio o nasello
200 gr. di filetti di salmone fresco
150 gr. di polpa di gamberetti
o granchi
2 uova intere + 1 tuorlo
125 gr. di panna
prezzemolo, erba cipollina
sale, pepe, noce moscata

- Mettere nella bacinella luccio, polpa di gamberetti o granchi e miscelare con uova intere e panna. Condire ed incorporare le erbette precedentemente tritate finemente.
- Stendere la pasta scongelata in due rettangoli. Tagliare il primo a forma di pesce e disporvi i filetti di orata ricoperti da metà del ripieno preparato. Stendere poi i filetti di salmone e ricoprire con il restante ripieno.
- Spennellare con il tuorlo d'uovo battuto il bordo della pasta tutt'intorno e ricoprire con l'altro rettangolo di pasta dandogli la forma di un pesce.
Saldare accuratamente i bordi.
- Creare delle aperture sopra la pasta. Formare le squame del pesce con la punta del coltello e dorare col tuorlo d'uovo.
- Far cuocere ; dopo 20 minuti abbassare il termostato a 6 (210°).

POLPETTONE DI PESCE AL FORNO

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 30 minuti
Termostato : da 6 a 7
(210 °C – 240 °C)
Accessorio : elica

250 gr. di filetto di pesce senza lische (luccio, nasello, ecc.)
75 gr. di pancetta affumicata tagliata a cubetti
1 mazzetto di prezzemolo
100 gr. di mollica di pane
1/2 bicchiere di latte
1 filo di succo di limone
2 cucchiai di panna
sale, pepe
qualche noce di burro

- Far ammollire la mollica di pane nel latte e strizzarla bene.
- Tritare finemente nella bacinella il prezzemolo.
- Aggiungere il pesce tagliato a pezzi, la mollica di pane, il succo di limone, la panna, il sale, il pepe ed azionare l'elica per ottenere un impasto omogeneo.
- Incorporare la pancetta.
- Imburrare una teglia da forno, versarvi l'impasto, cospargere con qualche fiocco di burro e far cuocere a forno caldo per 30 minuti.

MORBIDELLE DI PESCE

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 20 minuti
Accessorio : elica

Per 2 persone

1/8 di latte
100 gr. di burro
80 gr. di farina
80 gr. di luccio
80 gr. di filetto di nasello
1 uovo
sale, pepe

- Scaldare il latte, aggiungere 15 gr. di burro e la farina. Mescolare continuamente senza ritirare dal fuoco, fino ad ottenimento di una pasta omogenea e secca.
- Preparare il pesce a pezzi, senza lische e pelle e sminuzzarlo nella bacinella (ad impulsi). Aggiungere il burro restante, l'uovo, il sale , il pepe. Miscelare ed aggiungere progressivamente, per piccole quantità, l'impasto preparato prima.
- Formare delle polpette della grossezza di un tappo e rotolarle nella farina. Lasciarle riposare in frigorifero su un piatto coperto con un panno. Cuocere in acqua bollente salata per 15/20 minuti. Sgocciolare e servire.

Contorni :
salsa americana
salsa marinata ai gamberetti

RIPIENI PER PESCI AL FORNO

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessorio : elica

50 gr. di acetosella o maggiorana
30 gr. di burro
uno spruzzo di limone
3 cucchiai di panna fresca
1 uovo
sale, pepe
erbe aromatiche (prezzemolo, cerfoglio)

- Pulire l'acetosella o la maggiorana e farla rosolare in una casseruola coperta, nel burro fuso. Mettere poi a fuoco vivo (senza coperchio) per eliminare l'acqua formatasi.
- Mettere nella bacinella la panna, l'uovo, le erbe ed azionare l'elica per 10 secondi circa. Incorporare questa miscela alla preparazione in casseruola, salare e pepare.

200 gr. di champignons
30 gr. di burro
2 porri
1 uovo
1 cucchiaio di panna
prezzemolo,
qualche foglia di finocchio
sale, pepe

- Tritare nella bacinella champignons e porri ; in una casseruola far fondere il burro e farvi rinvenire questo trito. Aggiungere l'uovo, la panna, il prezzemolo, il finocchio tritato. Salare e pepare.

CARNE
CONTORNI

CARNE ALLA TARTARA

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessorio : elica

Per 2 persone

250 gr. di filetto
3 porri tagliati
1 spicchio d'aglio
sale, pepe, paprica dolce
2 tuorli d'uovo
erbe aromatiche
2 cucchiaini di senape
capperi

• Tagliare la carne in pezzi di ca. 3 cm., metterla nella bacinella con sale, pepe, paprica, senape, porri, aglio, erbe, tuorli ed azionare l'elica fino ad ottenimento del grado di macinatura desiderata.
• Decorare con capperi.
La bistecca alla tartara può essere servita anche al naturale con i condimenti suindicati oppure accompagnata da salse piccanti.

POLPETTONE DI CARNE

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 60 minuti
Termostato : 5 (180 °C)
Accessorio : elica

Per 5 persone

250 gr. di manzo
150 gr. di maiale
150 gr. di vitello
1 cipolla
30 gr. di mollica di pane
15 cl. di latte
1 uovo
2 fette sottili di pancetta
sale, pepe, noce moscata,
erbe aromatiche
1/2 scatola di pelati

• Inzuppare la mollica di pane in un po' di latte, strizzarla poi in un colabrodo recuperando il latte.
• Tritare separamente le diverse carni incorporando in seguito il resto degli ingredienti fatta eccezione per pancetta e pomodori.
• Imburrare una terrina, mettere al centro l'impasto dandogli la forma di un pane e ricoprirlo con la pancetta.
• Lavorare nella bacinella i pomodori aggiungendo un po' di succo e le erbe aromatiche. Ricoprire il pane con questa salsa e mettere al forno.

SALSICCIOTTO DI CARNE

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 90 minuti
Termostato : da 6 a 7
(210 °C/240 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

500 gr. di girello di vitello
o di scaloppine
350 gr. di lardo fresco
1/2 tazza di mollica
di pane inzuppata nel latte
1 uovo
1 spicchio d'aglio pestato
sale, pepe
Prezzemolo tritato
1/4 di litro di brodo (di dado)
300 gr. di champignons
o funghetti in vetro
3 cucchiai di panna
1 bicchierino di Madeira
1 reticella di maiale

• Tritare e mescolare nella bacinella la carne tagliata a pezzi, la mollica di pane sgocciolata e ben strizzata, l'uovo, l'aglio ed il prezzemolo.
Salare, pepare ed aggiungere il lardo tagliato a cubetti.

• Disporre questo preparato nella reticella di maiale e legare con lo spago dando la forma di un salsicciotto.
• Far cuocere in forno per 90 minuti in una terrina imburrata (temp. forno 240° all'inizio riducendo poi a ca. 200°).
• Ca. 10 minuti prima del termine di cottura bagnare il salsicciotto con il brodo ed aggiungere gli champignons precedentemente rosolati nel burro (funghetti conservati semplicemente sgocciolati).
• Aggiungere la panna ed il liquore all'ultimo momento.

PURE' DI PATATE

Tempo di preparazione : 2 minuti
Tempo di cottura : 20 minuti
Accessorio : elica

Per 4 persone

1 kg. di patate
50 gr. di burro
1 bicchiere di latte o
1/2 bicchiere di latte +
2 cucchiai di panna fresca
1 tuorlo d'uovo (facoltativo)
sale, pepe

• Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle in pezzetti di 3 o 4 cm. ca. Metterle in casseruola e coprirle con acqua fredda salata. Portare ad ebollizione e bollire per 20 min. ca.
• Poi sgocciolarle, lasciarle evaporare, metterle nella bacinella con il burro, il latte bollente, il tuorlo e la panna, salare e pepare secondo il gusto ed azionare l'elica per ca. 5 secondi. Il puré risulterà liscio, non troppo liquido e pronto per essere consumato.
Avvertimento pratico : Il puré deve essere realizzato molto rapidamente per non far raffreddare le patate che, in questo caso danno un puré colloso.

INVOLTINI DI VITELLO

Tempo di preparazione : 35 minuti
Tempo di cottura : 50 minuti
Accessori : elica, affettatrice

Per 4 persone

4 scaloppine di vitello
2 cucchiai di senape

Farcitura

300 gr. di champignon
1 uovo
30 gr. di burro
3 fette di pane con mollica
3 cl. di latte
2 spicchi d'aglio
prezzemolo, sale, pepe, spezie

Per la cottura

1 porro
2 carote
1 cipolla
1 dado per brodo
10 cl. di vino bianco
30 gr. di burro
1 cucchiaio di olio
1 mazzetto di odori

• Pulire i funghi ed affettarli con l'apposito accessorio. Farli rinvenire in una padella con burro.
• Miscelare la mollica di pane, dopo averla inzuppata nel latte e strizzata, con uovo, aglio pestato e prezzemolo. Salare, pepare ed unire le spezie.
• Spennellare di senape le scaloppine e ricoprirle con il ripieno. Arrotolarle e legarle con del filo. Far scaldare il burro in una casseruola e metterci i salsicciotti a dorare per 5 minuti a fuoco vivo.
• Nel frattempo, con l'apposito disco, affettare la cipolla, le carote ed il porro. Levare gli involtini e sostituirli con le verdure affettate. Farle rinvenire per 5 minuti.
• Rimettere la carne e irrorare col vino bianco ed il dado sbriciolato. Coprire e lasciar cuocere per 40 minuti.

PASTICCIO ALLA PARMENTIER

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 6 (210 °C)
Accessorio : elica

Per 4 persone

500 gr. di manzo bollito
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
sale, pepe
mollica di un panino
2 uova
50 gr. di burro
puré di patate
pane grattugiato

- Mettere nella bacinella la carne fredda, tagliata a pezzetti, l'aglio, la cipolla, il prezzemolo, il sale, il pepe, la mollica inzuppata nel latte e strizzata, le uova. Azionare l'elica fino ad ottenere un impasto.
- Preparare un puré di patate.
- Imburrare una terrina e metterci uno strato di puré, poi uno strato di impasto preparato e terminare con uno strato di puré. Cospargere di pan grattato ed aggiungere qualche noce di burro.
- Far gratinare al forno.

FAGOTTINI DI VERZA

Tempo di preparazione : 40 minuti
Tempo di cottura : 45 minuti
Termostato : 5 (180 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 pomodori
125 gr. di riso
3/4 di brodo
250 gr. di agnello lessato
sale, pepe, rosmarino
16 foglie di verza
succo di 1/2 limone
qualche noce di burro
10 cl. di panna

- Tritare finemente con l'elica (ad impulsi) cipolla, aglio e pomodori pelati.
- Portare ad ebollizione in una casseruola : riso, cipolla, aglio e pomodori nel brodo in quantità sufficiente per ricoprire il riso. Coprire e lasciare andare fino a che il riso è cotto.
- Tritare la carne ed aggiungerla al riso raffreddato.
- Condire con sale, pepe e rosmarino.
- Far bollire per un paio di minuti le foglie di verza in acqua. Togliere le code.
- Stenderle e suddividere il riso sgocciolato (conservare il brodo) nelle 16 foglie ed avvolgerle.
- Disporre questi involtini in una terrina irrorarli con il brodo rimasto ed il succo di limone. Aggiungere, se necessario, altro brodo affinché rimangano a mollo.
- Arricchire con qualche noce di burro e ricoprire la terrina con un foglio di alluminio.
- Far cuocere.
- Servire i fagottini su un piatto molto caldo e servire a parte la panna.

RIPIENO PER CARNI (coniglio al forno)

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessorio : elica

100 gr. di mollica di pane
1/2 bicchiere di latte
2 porri
qualche rametto di prezzemolo
1 mazzetto di maggiorana
o di crescione
timo, erba cipollina fresca
sale, pepe
60 gr. di burro tagliato a pezzetti
1 cucchiaio di panna fresca

- Inzuppare la mollica del pane nel latte, poi strizzarla bene. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella ed azionare l'elica fino ad ottenere una crema omogenea.

(maiale, vitello e agnello)

Tempo di preparazione : 15 minuti
Accessorio : elica

100 gr. di mollica di pane
1/2 bicchiere di latte
150 gr. di carne cotta
o di prosciutto cotto affumicato

150 gr. di pancetta affumicata
10 olive nere snocciolate
2 porri
1 uovo
sale, pepe
prezzemolo

• Tagliare la carne e la pancetta a pezzetti.
• Tagliare e mescolare nella bacinella tutti gli ingredienti facendo attenzione ad aggiungere le olive solo alla fine, in modo da non sminuzzarle troppo.

RIPIENO PER VOLATILI (polli, piccioni, faraone, pernici)

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessorio : elica

4 fegati di volatile
200 gr. di champignon
2 piccole uova
1 porro
1 cucchiaio di cognac o brandy
sale, pepe
40 gr. di burro
qualche rametto di prezzemolo e di dragoncello

• Tritare finemente nella bacinella il fegato, i funghi, il porro e farli rinvenire nel burro. Aggiungere l'uovo battuto, il prezzemolo ed il dragoncello precedentemente tritati, il sale, il pepe e versare il cognac.

(tacchino e oca)

Tempo di preparazione : 20 minuti
Accessorio : elica

200 gr. di carne di maiale da tritare
200 gr. di castagne intere
3 fegati di volatile
1 uovo
30 gr. di burro
sale, pepe
1 bicchierino di brandy
qualche gambo di prezzemolo e cerfoglio

• Tagliare e mescolare nella bacinella la carne tagliata a pezzetti, l'uovo e le erbe.
• Aggiungere i fegatini ed azionare ancora per qualche secondo l'elica.
• In una casseruola far fondere il burro e far rinvenire i marroni asciutti. Aggiungere il trito di carne preparato, salare, pepare e irrorare tutto col brandy.

PASTICCIO DI PATATE GRATINATO

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 55 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessori : grattugia, affettatrice

Per 6 persone

1,5 kg. di patate
1/2 lt. di latte
10 cl. di panna fresca
1 cipolla affettata
2 spicchi d'aglio schiacciati
150 gr. di gruviera grattugiato
sale, pepe, noce moscata
30 gr. di burro

• Grattugiare il gruviera con l'apposito disco. Sbucciare le patate ed asciugarle. Affettarle con il disco, in rondelle fini.
• In una terrina, mettere uno strato di patate, sale, pepe, noce moscata ed aggiungere un po' di cipolla, l'aglio, cospargendo di formaggio grattugiato (di cui occorre conservarne un po' per gratinare). Ripetere questa operazione diverse volte fino a 2 cm. dal bordo, terminando con uno strato di patate.
• Bagnare il tutto con il latte e la panna mescolati, fino a coprire interamente a raso, il pasticcio.
• Spargere qualche fiocco di burro. Mettere al forno e 20 minuti prima di fine cottura, cospargere con il formaggio grattugiato restante e far gratinare.

PEPERONI ALLA PROVENZALE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 20 minuti
Accessorio : affettatrice

Per 4 persone

2 peperoni rossi
2 peperoni verdi
1 spicchio d'aglio schiacciato
2 cipolle
olio
4 pomodori pelati
sale, pepe, erbe aromatiche, prezzemolo

• Affettare con l'apposito accessorio le cipolle e farle rinvenire in una terrina nell'olio caldo.
• Affettare i peperoni tagliati in quattro ed unirli con l'aglio alle cipolle. Coprire e lasciar cuocere qualche minuto.

• Aggiungere i pomodori tagliati in quattro.
• Salare, pepare e far cuocere a fuoco lento.
Cospargere di prezzemolo tritato per servire.

CREMA DI PORRI

Tempo di preparazione :
5-10 minuti
Tempo di cottura : 25-30 minuti
Accessorio : elica

500 gr. di porri
20 gr. di burro
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di panna
sale, pepe

• Pulire i porri levando un terzo di verde, tagliarli grossolanamente e lavarli accuratamente con acqua corrente.
• Far fondere il burro in una casseruola ed aggiungere i porri che dovranno fondere dolcemente per 25 minuti.
• Incorporare a questo punto la farina con una spatola. Versare un po' d'acqua e girare fino ad ebollizione.
• Mettere questa preparazione nella bacinella, aggiungere la panna,, salare, pepare, azionare per qualche secondo l'elica.

Utilizzo

Questa crema può servire come base per una torta di porri. Accompagna perfettamente arrosti e volatili ; può essere servita con pesci ripieni insieme ad una salsa al vino bianco.

CREMA DI SEDANO

Tempo di preparazione :
5-10 minuti
Tempo di cottura : 25-30 minuti
Accessorio : elica

350 gr. di sedano
100 gr. di riso
sale, pepe
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di panna

• Far cuocere, in acqua leggermente salata, sedano e riso per 25 minuti. A cottura ultimata, sgocciolare e mettere nella bacinella verdura, sale, pepe, latte e panna. Miscelare il tutto per qualche secondo.

PASTICCIO DI FINOCCHI GRATINATI

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 15 + 5 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessori : grattugia, affettatrice

Per 4 persone

4 finocchi
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 pomodori
12 olive nere
sale, pepe
80 gr. di gruviera
olio d'oliva

• Grattugiare il formaggio.
• Affettare le cipolle e schiacciare l'aglio.
• Far fondere le cipolle e l'aglio nell'olio aggiungendo poi i finocchi ugualmente affettati.
• A doratura raggiunta, salare, pepare e lasciar cuocere per 15 minuti. Disporre poi questo preparato su un vassoio per forno imburrato, distribuirvi sopra i pomodori tagliati a dischetti e le olive, cospargere di formaggio grattugiato e gratinare per 5 minuti.

ZUCCHINE AL POMODORO

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Accessori : elica, affettatrice

Per 4 persone

4 zucchine medie
2 porri
2 spicchi d'aglio
20 gr. di burro
3 pomodori pelati
sale, pepe, curry (facoltativo)
prezzemolo

• Tritare i porri e sminuzzare l'aglio.
• Affettare le zucchine.
• In una casseruola far fondere il burro e farvi rinvenire porri, aglio e zucchine.
• Salare, pepare.
• Aggiungere i pomodori tagliati in quattro. Coprire e far andare a fuoco lento per 25 minuti. Rimestare più volte durante la cottura.
• Tritare finemente il prezzemolo e cospargerne il preparato prima di servire.

Varianti

• Aggiungere ai pomodori un peperone rosso tagliato in quattro e affettato.
• Cospargere il preparato di formaggio grattugiato e gratinare al forno.

FLAN DI VERDURA

Tempo di preparazione : 20 minuti
Tempo di cottura : 35 minuti
Termostato : 5 (180° C)
Accessori : elica, grattugia

Per 6 persone

100 gr. di carote
100 gr. di porri
100 gr. di finocchi
100 gr. di cipolle
100 gr. di fagioli
1 scatola di pomodori pelati
4 uova
100 gr. di gruviera
2 cucchiai di panna
20 gr. di burro
prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina
1 presa di zucchero
sale, pepe, noce moscata

• Lavare e pulire la verdura. Tagliarla a pezzetti. Salare e cuocere a vapore per 10 minuti.
• Nel frattempo grattugiare il formaggio.
• Mescolare le uova con panna, erbe aromatiche tritate, formaggio. Condire. Lasciar raffreddare la verdura ed incorporarla delicatamente al miscuglio.
• Imburrare una forma per gratin e versarci la preparazione. Far cuocere. Nel frattempo miscelare i pomodori con sale, pepe e zucchero. Far scaldare questo sugo in una casseruola.
• Servire il flan con questa salsa.

PASTA SFOGLIA CON VARIANTI

Tempo di preparazione : 5 minuti
Accessorio : elica

300 gr. di farina
3 uova
2 cucchiai d'olio
sale

• Mettere nella bacinella farina, uova, olio e acqua. Salare.
• Impastare fino ad ottenere una palla.

PASTA ROSSA

Aggiungere alla ricetta base 3 cucchiai di concentrato di pomodoro.

PASTA VERDE

150 gr. di spinaci
350 gr. di farina
3 uova
2 cucchiai d'olio
sale

• Pulire gli spinaci e farli cuocere 5 minuti nell'acqua bollente.
• Farli sgocciolare ed asciugare in un asciugapiatti.
• Mettere farina, uova, olio e spinaci nella boccia. Salare.
• Impastare fino ad ottenere una palla.

Varianti

Sostituire la farina con farina integrale

Consigli

Queste ricette base servono per qualsiasi tipo di pasta : cannelloni, lasagne, ravioli, tagliatelle, ecc.

DESSERT
BIBITE
CREME

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione : 10 minuti
(+ 3 ore di riposo)
Tempo di cottura : 3 minuti
Accessori : elica, frusta

Per 6 persone

250 gr. di cioccolato fondente
6 uova
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero semolato

- Far fondere il cioccolato a bagnomaria
- Rompere le uova mettendo i tuorli nella bacinella e gli albumi in una scodella a parte. Miscelare, con l'elica, cioccolato, tuorli d'uovo e zucchero fino a che la preparazione sia ben omogena. Lasciarla raffreddare.
- Battere a neve solida i bianchi d'uovo aggiungendo il pizzico di sale, poi unirli delicatamente alla precedente preparazione.
- Mettere in frigo per 3 ore e servire in coppette con amaretti.

MOUSSE DI ANANAS

Tempo di preparazione : 15 minuti
(1 ora di macerazione)
Accessori : elica, frusta

Per 4 persone

mezzo ananas
2 cucchiai di zucchero
20 cl. di panna
1 bicchierino di kirsch
qualche ciliegia candita
o sciroppata come guarnizione

- Tagliare l'ananas nel senso della lunghezza, levare la parte centrale e spelarlo.
- Miscelare la polpa tagliata a pezzi, lo zucchero e il kirsch, e lasciare poi macerare per un'ora.
- Versare questo miscuglio nella bacinella e battere fino ad ottenere una purea soffice ed omogenea.
- Preparare una chantilly con la panna e mescolare delicatamente a mano alla purea d'ananas.
- Mettere in coppette, decorare con qualche ciliegia e servire fresco.

MOUSSE ALLE FRAGOLE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessori : elica, frusta

Per 4 persone

250 gr. di fragole
2 cucchiai di zucchero a velo
20 cl. di panna fresca
succo di mezzo limone

- Lavare le fragole e togliere il gambo. Mettere nella bacinella la frutta, lo zucchero ed il succo di limone.
- Fare girare l'elica fino ad ottenere una miscela ben omogenea.
- Battere con la frusta una crema Chantilly con la panna ed incorporarla delicatamente alla crema di frutta.
- Versare la mousse in coppette e mettere in frigo prima di servire.

Varianti

La panna può essere sostituita da formaggio bianco.

SOUFFLE' ALL'ARANCIA

Tempo di preparazione : 25 minuti
Tempo di cottura : 15-20 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessori : elica, frusta

Per 4 persone

4 grosse arance
4 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di Cointreau
3 uova

- Togliere un cappello ad ogni arancia. Recuperare la scorza di questi cappelli, sminuzzarla e farla andare per un paio di minuti in acqua bollente.
- Svuotare ogni arancia senza danneggiare la scorza.
- Recuperare tutto il succo spremendo bene la polpa e farlo ridurre di due terzi a fuoco lento.
- Battere i tuorli d'uovo con succo d'arancia concentrato, zucchero, buccia sgocciolata e Cointreau.
- Montare con la frusta i bianchi d'uovo a neve.
- Incorporarli delicatamente alla preparazione precedente e riempire con questa mousse le arance svuotate.
- Far cuocere a forno molto caldo per 20 minuti e servire.

MOUSSELINE AI FRUTTI DI BOSCO

Tempo di preparazione : 60 minuti
Tempo di cottura : 5 minuti
(+ 4 ore di riposo)
Accessori : frusta, elica

Per 8 persone

4 pesche bianche
400 gr. di lamponi
150 gr. di more
250 gr. di fragole
4 tuorli d'uovo
20 gr. di burro
4 fogli di gelatina
1/4 di latte
1/4 di panna
275 gr. di zucchero a velo
2 stecche di vaniglia

- Pulire e sgocciolare la frutta ad eccezione delle pesche. Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda.
- Mettere in una casseruola latte e vaniglia spezzettata e portare ad ebollizione. Battere i tuorli d'uovo e 125 gr. di zucchero fino a che questo miscuglio imbianca. Aggiungere, lavorando di frusta, il latte bollente a filo poi la gelatina sgocciolata.
- Rimettere la preparazione sul fuoco molto dolce e rimestare in continuazione con una spatola (non deve bollire). Lasciare raffreddare.
- Battere la panna a "chantilly" ed incorporarla alla preparazione raffreddata.
- Aggiungere more, fragole e 150 gr. di lamponi. Mescolare delicatamente e versare in una forma imburrata. Mettere in frigo per 4 ore.
- Prima di servire miscelare nella bacinella i lamponi restanti e lo zucchero. Levare la mousseline dalla forma e decorare con le pesche tagliate a fette. Servire con la salsa di lamponi.

INTERMEZZO ALLA BRASILIANA

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 5 minuti
(+ 3 ore di riposo)
Accessori : elica, frusta

Per 6 persone

1 lt. di latte
200 gr. di zucchero
200 gr. di semola di grano duro
1 tazza di caffé forte
100 gr. di gherigli di noce
2 uova
15 cl. di panna

- Versare la semola nel latte bollente e far cuocere a fuoco lento per 5 minuti rimestando continuamente.
- Tritare nel frattempo con l'elica le noci.
- Togliere dal fuoco ed incorporare alla preparazione lo zucchero, il caffé, 80 gr. di noci, la panna e due tuorli d'uovo. Lasciar raffreddare il tutto.
- Battere a neve consistente i bianchi d'uovo ed incorporare delicatamente al resto.
- Mettere il tutto in una forma e lasciare in frigo per 3 ore.
- Levare dal recipiente al momento di servire e decorare con le noci rimaste.

SOUFFLE' DI FRAGOLE

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 15 minuti
Termostato : 5 (180 °C)
Accessori : elica, frusta

Per 4 persone

350 gr. di fragole
2 cucchiai di zucchero
succo di limone
1 cucchiaio raso di Maizena
burro

- Lavare le fragole togliendo il gambo.
- Ridurle a purea (tenendone qualcuna per decorazione) assieme allo zucchero e al succo di limone.
- Aggiungere i tuorli d'uovo e la maizena e mescolare fino ad ottenere una crema spumosa.
- Battere con la frusta i bianchi a neve.
- In una terrina e con la spatola di legno, unire delicatamente a mano i bianchi d'uovo a neve alla crema di fragole.
- Versare il tutto in una teglia ben imburrata (riempita per 2/3) e fare cuocere a forno caldo per 15 minuti.
- Decorare con le fragole intere restanti e servire caldo.

SORBETTO ALLA BANANA

Tempo di preparazione : 5 minuti
(+ 3 ore di riposo)
Accessorio : elica

Per 4 persone

4 banane
4 cucchiai di zucchero semolato
succo di un limone
10 cl. di panna

- Sbucciare le banane e miscelarle nella bacinella con lo zucchero. Aggiungere succo di limone e panna fino ad ottenere un impasto spumoso.
- Mettere nel freezer per 3 ore.

SORBETTO ALL'ANANAS

Tempo di preparazione : 15 minuti
(+ 4 ore di riposo)
Accessorio : elica

Per 6 persone

1 scatola di ananas sciroppato (350 gr. sgocciolato)
5 cucchiai di sciroppo all'ananas
succo di mezzo limone
2 cucchiai di zucchero a velo
10 cl. di panna fresca
1 cucchiaio di kirsch

- Sgocciolare gli ananas e metterli nella bacinella con sciroppo, succo di limone, panna. Battere per una ventina di secondi.
- Mettere questa preparazione in freezer. Quando inizia a rapprendersi (dopo circa 1 ora), rimetterla nella bacinella e battere nuovamente per altri 20 secondi aggiungendo il kirsch.
- Rimettere in freezer per 4 ore.

CREMA PASTICCERA

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 15 minuti
Accessorio : elica

Per 4 persone

1/2 lt. di latte
aromi a scelta : 1 stecca di vaniglia spezzata in due oppure
4 cucchiai di rhum
4 tuorli d'uovo
200 gr. di zucchero in polvere
2 cucchiaini di zucchero vanigliato
50 gr. di farina

- Fare bollire il latte con l'aroma scelto.
- Mettere nella bacinella i tuorli d'uovo e lo zucchero ed azionare l'elica fino ad ottenere un impasto bianco e spumoso.
- Aggiungere la farina, poi con l'apparecchio in funzione aggiungere il latte bollito attraverso la bocchetta del coperchio.
- Quando la preparazione è ben omogenea, farla cuocere a fuoco lento rimestando continuamente.
- Lasciare raffreddare.

Utilizzo

Per farcire pasticcini
Per farcire glassate
Per farcire una torta di fragole o lamponi
Sopra una torta.

Desiderando una crema più ricca, miscelare alla crema, a cottura ultimata, 30 gr. di burro (in pezzetti).

CREMA INGLESE

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 30 minuti
Accessorio : elica

1/2 litro di latte
100 gr. di zucchero in polvere
1 stecca di vaniglia spezzata in due
4 tuorli d'uovo

- Fare bollire il latte con la vaniglia.
- Mettere nella bacinella zucchero e tuorli d'uovo.
- Fare funzionare l'apparecchio fino a che si formi un impasto biancastro e spumoso.
- Attraverso l'imbuto del coperchio versare poco a poco la metà del latte caldo con l'apparecchio in funzione.
- Quando l'impasto di base è ben omogeneo, versarlo nella casseruola contenente il resto del latte e far ispessire la crema rimestando continuamente senza farla bollire.
- Conservare al fresco fino al momento di servire.

Utilizzi

Per guarnire uova alla neve
torta al cioccolato
torta di riso
budino

Varianti

CREME CARAMEL

- Mettere in una casseruola 100 gr. di zucchero, inumidirlo con qualche goccia d'acqua e qualche goccia di limone e fare scaldare.
- Quando lo zucchero è biondo, ritirarlo dal fuoco, aggiungere un cucchiaio di acqua bollente.
- Quando è raffreddato, versarlo nella crema inglese e mescolare il tutto.

CREMA MOKA

Crema inglese + 1 cucchiaio abbondante di estratto di caffé.

CREMA CHANTILLY

Tempo di preparazione : 30-40 secondi
Accessori : elica, frusta

Per 4 persone

1/4 di panna fresca ben fluida
50 gr. di zucchero vanigliato

- Mettere nella bacinella la panna ben fredda e lo zucchero vanigliato lavorando di frusta fino ad ottenere una crema ben montata.

Consiglio utile

Se la panna non fosse sufficientemente fluida, diluitela con un pochino di acqua prima di versarla nella bacinella.

CONFETTURA DI FRAGOLA O DI LAMPONE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 10 minuti
Accessorio : elica

2 kg. di fragole o lamponi
2 kg. di zucchero semolato

- Lavare le fragole e togliere il gambo. Dividerle in 3 parti e miscelarle con lo zucchero nella bacinella fino ad ottenere una purea.
- Portare questa preparazione ad ebollizione in una casseruola. Versare poi la confettura in un bricco lasciandola raffreddare per 10 minuti.

Utilizzo

Decorare biscotti
Servire con brioche
Servire con pane tostato

CONFETTURA D'ARANCIA

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 15-20 minuti
Accessorio : elica

Ricetta per utilizzare la scorza d'arancia dopo aver spremuto il succo.

8-10 scorze di mezza arancia
stesso peso di zucchero semolato
succo di un limone
1 bicchiere d'acqua o più, se necessario

- Conservare le scorze in acqua per 1-2 giorni
- Sgocciolarle e tritarle fino ad ottenere un trito medio. Aggiungere lo zucchero, il succo di limone e l'acqua. Far cuocere 15-20 minuti e versare poi la confettura in vasetti.

BIBITE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 2 persone

2 arance
1 limone
2 cucchiai di zucchero
acqua fresca

- Sbucciare la frutta, tagliarla in quattro e metterla nella boccia assieme allo zucchero.
- Azionare l'elica fino ad ottenere una purea molto fine. Versare in una brocca e aggiungere acqua a volontà.
- Servire con cubetti di ghiaccio.

Varianti

- Sostituire le arance con 3 pere mature
- Sostituire 1 arancia ed il limone con 1 pompelmo.

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 2 persone

1 banana
succo di mezzo limone
1 cucchiaio di zucchero
1/4 di latte

- Sbucciare la banana e miscelarla con gli altri ingredienti nella bacinella. Servire con ghiaccioli.

Varianti

Sostituire la banana con 150 gr. di fragole

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 2 persone

4 pomodori
succo di limone
sale, pepe
acqua fresca
sale al sedano

- Pelare e sgranare i pomodori ; metterli nella boccia con il succo di limone. Salare, pepare ed azionare l'elica fino ad ottenere una purea liquida perfettamente omogenea.

Versare questa preparazione nei bicchieri, aggiungere acqua a piacimento ed insaporire con del sale al sedano.

PASTE DOLCI

PASTA BRISEE

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : da 30 a 40 minuti
Termostato : 8 (270 °C)
Accessorio : elica

200 gr. di farina
1 presa di sale
75 gr. di burro
15 gr. di strutto
1 dl. d'acqua

- Miscelare nella bacinella la farina, il sale ed il burro tagliato a pezzetti per 5 secondi.
- Versare poi lentamente l'acqua attraverso la bocchetta, con l'apparecchio in funzione smettendo immediatamente di versare (anche se ne resta ancora) non appena si forma l'impasto.
- Fermare l'apparecchio.
- La pasta è pronta quando si scolla dalle pareti della boccia e forma una palla.
- Lasciar riposare la pasta al fresco per un'ora prima di far cuocere.

Consigli pratici :

- Se la pasta risulta troppo molle, aggiungere 1 o 2 cucchiai di farina e far girare l'elica per alcuni secondi ancora.
- Non lasciare girare troppo l'elica in quanto si avrebbe una pasta elastica, dura dopo la cottura.
- Per una crostata alla frutta, aggiungere un cucchiaio abbondante di zucchero semolato.

Utilizzi :

- Crostata alla lorenese, torta ai porri, torta alle cipolle, torta ai funghi.
- Crostate di frutta (albicocche, mele, prugne...)

PASTA FROLLA

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : da 15 a 20 minuti
Termostato : 6 (210 °C)
Accessorio : elica

200 gr. di farina
60 gr. di zucchero semolato
60 gr. di burro (freddo)
1 cucchiaio di latte
2 tuorli d'uovo
1 presa di sale

- Mettere nella bacinella la farina, lo zucchero, il sale ed il burro tagliato a pezzetti.
- Azionare l'elica per qualche secondo e aggiungere il latte ed i tuorli d'uovo.
- Rimettere in funzione L'apparecchio per ca. 10 secondi fino ad ottenere un impasto sabbioso.
- Per fare dei frollini, stendere la pasta e con un bicchiere ritagliare delle rondelle.
- Mescolare un uovo, qualche goccia di caramello liquido, 1 cucchiaio di latte e spennellare con questa miscela i frollini.

PIZZA

Tempo di preparazione : 10 minuti
(+ 1 ora di riposo)
Tempo di cottura : 30 minuti
Termostato : 7 (240°C)
Accessorio : elica

Pasta

15 gr. di lievito di birra
1/8 di latte tiepido
240 gr. di farina
1 cucchiaino di sale
1 uovo piccolo
30 gr. di burro (non ghiacciato)

Guarnitura

cipolle – pomodori
acciughe – prosciutto
olive – frutti di mare
origano – rosmarino
mozzarella a fette
sale – pepe

- Stemperare in una tazza il lievito in metà del latte tiepido.
- Mettere nella bacinella farina, sale e uovo.
- Avviare l'apparecchio, ammorbidire l'impasto con il miscuglio lievito/latte ed impastare aggiungendo il burro rammollito e, poco a poco, il resto del latte tiepido fino a che l'impasto non si separi in due (20 secondi circa). Fermare in questo preciso momento.
- Imburrare una leccarda o una teglia bassa di ca. 26 cm. di diametro, stenderci la pasta e lasciarvela lievitare per ca. 1 ora, prima di aggiungere la guarnitura.

PASTA PANE

Tempo di preparazione : 5 minuti
(+ 3 ore di riposo)
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 7 (240°C)
Accessorio : elica

300 gr. di farina
10 gr. di lievito di birra
1 cucchiaino raso di sale
1 bicchiere d'acqua tiepida

- Stemperare il lievito in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida.
- Mettere nella bacinella la farina ed il sale.
- Azionare l'apparecchio versando il lievito stemperato ed il resto dell'acqua, lentamente attraverso la bocchetta.
- Lasciare in funzione per circa 1 minuto fino a che la pasta formi una palla.
- Fermare l'apparecchio, estrarre la pasta e farla riposare prima della cottura (la pasta deve raddoppiare il suo volume).

Varianti

- Incorporare alla pasta elementi diversi come uvetta (va ammorbidita prima nell'acqua tiepida), mandorle, noci, fichi e altra frutta secca.
- Aggiungere alla pasta delle olive, della pancetta grigliata, del comino, delle cipolle precedentemente tritate e dorate in padella, ecc.
- Si possono impiegare anche altre farine per realizzare questo pane, come farina integrale, segale, avena, orzo, ecc.

PASTA PER CREPES

Tempo di preparazione : 5 minuti
(+ 1 ora di riposo)
Accessorio : elica

Per 6 persone

250 gr. di farina
4 uova
1/2 l. di latte
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
3 cucchiai d'olio

- Mettere nella bacinella uova, sale, zucchero poi miscelare un istante.
- Unire poi, sempre mescolando, olio e latte dalla bocchetta.
- Aggiungere infine, dalla bocchetta, la farina lavorando fino ad ottenere un impasto fluido.

Consiglio :

volendo fare crêpes salate, lo zucchero è facoltativo.

PASTA PER CIALDE

Tempo di preparazione : 5 minuti
(+ 1 ora di riposo)
Tempo di cottura : 3 minuti per cialda
Accessorio : elica

Per 6 persone

250 gr. di farina
125 gr. di burro
3 uova
1 bustina di lievito in polvere
1 presa di sale
30 gr. di zucchero semolato
1/4 di latte tiepido
Aromi a scelta : rhum, buccia di limone, vaniglia, ecc.

• Mettere nella bacinella farina, uova, burro rammollito, lievito, sale, zucchero e l'aroma prescelto. Aggiungere, ad apparecchio funzionante, poco a poco il latte, attraverso la bocchetta sul coperchio, fino ad ottenere un impasto molto liscio (da 20 a 30 secondi circa). Lasciare riposare questa pasta in luogo tiepido.

Utilizzo

Cialde alla Chantilly vanigliata
alla confettura
alla glassa

FRITTELLE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Accessorio : elica

Per 4 persone

200 gr. di farina
1 bustina di lievito in polvere
30 gr. di fecola
70 gr. di burro
3 uova
2 bicchieri di acqua tiepida
1 presa di sale
zucchero a velo

• Mescolare nella bacinella la farina, il lievito e la fecola azionando per qualche secondo l'apparecchio.
• Aggiungere il burro tagliato a pezzetti di 3 o 4 cm., l'acqua e il sale, mescolando.
• Incorporare poi le uova uno alla volta mescolando dopo ogni immissione.
• Stendere la pasta, tagliarla e mettere i pezzi a friggere nell'olio caldo. Dopo la frittura, sgocciolare le frittelle e cospargerle di zucchero a velo.

Consiglio utile :

Dovendo utilizzare la pasta per rivestire della frutta, aggiungere a questa preparazione un cucchiaio di zucchero semolato ed il bianco delle uova battuto a neve.

PANETTONE

Tempo di preparazione : 3 minuti
(+ 30 minuti di riposo)
Tempo di cottura : 60 minuti
Termostato : 5 (180 °C)
Accessorio : elica

50 gr. di cedro candito
50 gr. di ciliegie candite
100 gr. di uvetta
120 gr. di zucchero
3 uova
2 tuorli d'uovo
500 gr. di farina
60 gr. di lievito
1 bicchiere di latte tiepido
125 gr. di burro fuso

• Mettere nella bacinella cedro e ciliegie candite, due cucchiai di farina ed azionare brevemente l'apparecchio. Mescolare l'uvetta e mettere da parte.
• Mettere nella bacinella zucchero, uova intere ed i due tuorli e battere fino ad ottenere una crema vaporasa.
• Mescolando con le mani infarinate, aggiungere alla crema, la preparazione messa inizialmente a parte.
• Imburrare una teglia con bordo alto, versavi l'impasto e lasciar lievitare per 30 minuti al tiepido.
• Incidere con il coltello una croce sulla superficie per ottenere una simpatica corona durante la cottura.
• Mettere al forno sul ripiano più basso. Dopo 30 minuti di cottura, ammorbidire la superficie stendendovi del burro fuso.
Questo dolce lievita molto, fino ad assumere la classica forma del fungo. Lasciare riposare per 24 ore prima di tagliare in quanto solo allora avrà sviluppato pienamente il suo aroma. Volendo arricchire ulteriormente l'impasto, aggiungere 50 gr. di mandorle sminuzzate con l'elica.

BRIOCHE

Tempo di preparazione : 5 minuti
(+ 2 ore di riposo)
Tempo di cottura : 20 minuti
Termostato : da 4 a 5
(150 ° – 180 °C)
Accessorio : elica

15 gr. di lievito di birra
2 cucchiai di zucchero semolato
1 presa di sale
3 cucchiai di latte tiepido
200 gr. di farina
100 gr. di burro non gelato
2 uova

• Stemperare il lievito in metà del latte tiepido e preparare con un quarto di farina una pasta di lievitazione.
• Coprire con un tovagliolo e lasciare lievitare al tiepido.
• Mettere nella bacinella il burro, le uova, lo zucchero, il sale e miscelare il tutto con l'elica fino ad ottenere una pasta spumosa.
• Incorporare in 3 volte la farina ed il resto del latte e, per finire, il lievito. Impastare bene per una ventina di secondi.
• Versare in una forma per dolci ben imburrata e lasciare lievitare 2 ore al tiepido.
• Cuocere poi a forno caldo.

KUGELHOPF

Tempo di preparazione : 30 minuti (+ 3 ore di riposo)
Tempo di cottura : 60 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

250 gr. di farina
100 gr. di burro rammollito
3 uova
3 cucchiai di zucchero semolato
1 presa di sale
1 bicchiere di latte
15 gr. di lievito di birra
100 gr. di uvetta
2 cucchiai di rhum
15 mandorle sminuzzate
zucchero a velo

• Far gonfiare l'uvetta nel rhum.
• Diluire il lievito in metà del latte tiepido e preparare una pasta di lievitazione con 1/4 di farina. Ricoprire con un tovagliolo e lasciar lievitare al tiepido.
• Mettere nella bacinella il burro, le uova, lo zucchero, il sale e mescolare il tutto con l'elica fino ad ottenere un impasto vaporoso.
• Incorporare in 3 volte la farina ed il latte restante e, alla fine, la pasta di lievitazione.
• Impastare bene per circa 3 minuti. Incorporare poi a mano l'uvetta sgocciolata.
• Imburrare bene la forma (in terracotta se possibile), guarnire il fondo con le mandorle e riempire per 3/4 con la pasta.
• Coprire con un tovagliolo e lasciar lievitare per 3 ore al tiepido (la pasta deve arrivare al bordo della forma).
• A fine cottura levare dalla forma e cospargere con lo zucchero al velo.

CALZONE ALLE MELE

Tempo di preparazione : 20 minuti (+ 30 minuti di riposo)
Tempo di cottura : da 30 a 40 minuti
Termostato : da 6 a 7 (210° – 240 °C)
Accessorio : elica

200 gr. di farina
80 gr. di burro
2 uova
1 presa di sale
zucchero al velo

Guarnitura

1 kg. di mele
4 cucchiai di Maizena
150 gr. di zucchero semolato
1 cucchiaino di cannella
100 gr. di uva passa
2 bicchierini di rhum
1/2 limone

• Impastare nella bacinella la farina, il burro fuso, le uova, il sale e un po' di acqua tiepida fino ad ottenere un impasto consistente. Formare una palla e coprirla con tovagliolo. Lasciar riposare 30 minuti al tiepido.
• Far macerare l'uva passa nel rhum.
• Sbucciare le mele, tagliarle in quattro e tritarle grossolanamente (ad impulsi) con l'elica unitamente a zucchero semolato, cannella, buccia e succo di limone, maizena.
• Incorporare a mano l'uvetta sgocciolata.
• Stendere la pasta piuttosto bassa, spennellarla con un po' di burro fuso, ricoprirla con la guarnitura di mele e arrotolare il tutto.
• Far cuocere su una leccarda leggermente imburrata. Servire caldo, cosparso di zucchero al velo e tagliato a fette.

TORTA MARGHERITA

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 20-30 minuti
Termostato : 5 (180 °C)
Accessorio : elica

125 gr. di farina
125 gr. di zucchero semolato
1 bustina di lievito in polvere
125 gr. di burro
2 uova

- Miscelare nella bacinella farina, lievito e zucchero facendo girare l'elica qualche secondo.
- Aggiungere il burro fresco ma non ghiacciato, tagliato a pezzetti di 3-4 cm. e far girare nuovamente per qualche secondo.
- Aggiungere le uova mescolando fino ad ottenere un impasto liscio (10-20 secondi).
- Versare la pasta in una teglia imburrata ed infarinata (attenzione a non superare i 3/4 della teglia) e mettere in forno. Levare il dolce dalla forma capovolgendolo su una griglia e rigirarlo.

Questo dolce può accompagnare macedonie di frutta o budini. Può essere guarnito con crema inglese o crema al cioccolato.

Varianti

TORTA AL CIOCCOLATO

Aggiungere alla pasta, prima della cottura, 2 cucchiai di buon cacao.

TORTA ALL'ANANAS

Mettere dell'ananas sul fondo della teglia ricoperto con carta d'alluminio e versarci sopra la pasta. A cottura ultimata capovolgere.

PLUM CAKE

Tempo di preparazione : 30 minuti
Tempo di cottura : 65 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

50 gr. di frutta candita
50 gr. di uva passa
50 gr. di uva sultanina
30 gr. di mandorle intere bianche
3 cucchiai di rhum
180 gr. di burro rammollito
1 presa di sale
180 gr. di zucchero semolato
3 uova
1 cucchiaio di miele
250 gr. di farina
1/2 bustina di lievito per dolci

- Tagliare la frutta candita in pezzetti. Lavare le uvette.
- Mettere le mandorle, l'uva e la frutta a macerare nel rhum per un'ora.
- Mettere il burro, lo zucchero e il sale nella boccia ed azionare l'elica fino ad ottenere una miscela cremosa.
- Aggiungere le uova, il miele, la farina ed il lievito ed impastare il tutto.
- Aggiungere a mano la frutta precedentemente infarinata, ed in ultimo il rhum di macerazione.
- Imburrare una tortiera e versarvi il preparato.
- Mettere al forno. Servire freddo.

TORTA DI CILIEGIE (CLAFOUTIS)

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 50 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 6 persone

180 gr. di farina
3 uova
100 gr. di zucchero
1 presa di sale
1/4 di latte
2 cucchiai d'olio
2 cucchiai di kirsch
500 gr. di ciliegie
zucchero a velo

- Mettere nella bacinella la farina, le uova e mescolare con l'elica.
- Aggiungere il sale, poi lo zucchero, il latte, l'olio ed il kirsch mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Imburrare una terrina per forno.
- Coprire il fondo di ciliegie, versare la pasta e far cuocere.
- A fine cottura cospargere di zucchero a velo e servire tiepido.

CROSTATA

Tempo di preparazione : 5 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

60 gr. di burro (freddo)
60 gr. di zucchero
1 presa di sale
1 uovo
200 gr. di farina

•Mettere nella boccia il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, il sale e l'uovo azionando l'elica per ca. 10 secondi.
•Aggiungere la farina e azionare nuovamente l'elica per altri 10 secondi.
•Formare una palla e lasciare riposare al fresco per 1 ora.
•Mettere al forno.

Utilizzo :

Per ogni guarnitura che non vada cotta con la torta : crostata di fragole, lamponi, frutta sciroppata, crema pasticcera.

BABA' AL RHUM

Tempo di preparazione : 15 minuti (+ 1 ora di riposo)
Tempo di cottura : 20 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Pasta

250 gr. di farina
10 gr. di zucchero
10 gr. di lievito di birra
60 gr. di burro
3 uova
1 bicchiere di latte
1 presa di sale

Sciroppo

2 bicchieri abbondanti d'acqua
175 gr. di zucchero
1 bicchiere di rhum

•Mettere nella bacinella la farina, lo zucchero, il lievito, il burro e far girare l'elica per qualche secondo.
•Aggiungere uova, latte, sale poi rimettere in funzione l'apparecchio per ca. 5 minuti.
•Lasciare riposare per mezz'ora.
•Rifare girare l'elica un instante, indi versare la preparazione in una teglia da babà ben imburrata.
•Far lievitare ancora per 30 minuti, poi infornare.
•Nel frattemo preparare lo sciroppo ed aggiungere il rhum.
•Quando il babà è un po' raffreddato, levatelo delicatamente dalla forma e versateci lo sciroppo ancora caldo.

TORTA ALLE NOCCIOLE

Tempo di preparazione : 10 minuti
Tempo di cottura : 25 minuti
Termostato : 7 (240 °C)
Accessorio : elica

Per 6-8 persone

250 gr. di nocciole
200 gr. di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
250 gr. di farina
4 cucchiaini rasi di lievito in polvere
2 uova
1/8 di latte

Glassa

1 cucchiaino di caffé macinato
2 cucchiai d'acqua calda
200 gr. di zucchero
1 cucchiaio di burro fuso

•Mettere le nocciole nella boccia e ridurle in polvere con l'elica. Aggiungere poi tutti gli ingredienti secondo l'ordine e impastare.
•Versare questa preparazione in una forma per torte grande, imburrata.
•In un pentolino fare scaldare gli ingredienti per la glassa e decorare il dolce non appena terminata la cottura.
•Lasciar reffreddare.

MERINGHE ALLE MANDORLE

Tempo di preparazione : 15 minuti
Tempo di cottura : 45 minuti
Termostato : 4 (150 °C)
Accessorio : elica, frusta

Per 6 persone

250 gr. di zucchero semolato
125 gr. di mandorle in polvere
125 gr. di mandorle tostate sminuzzate
1 bustina di zucchero vanigliato
4 bianchi d'uovo

•Battere a neve consistente i bianchi d'uovo.
•Mescolare nella bacinella lo zucchero con la polvere di mandorle ; unire poi le mandorle sminuzzate ed incorporare delicatamente i bianchi a neve.
•Formare delle palline, passarle nello zucchero e disporle su una placca da forno imburrata.
•Cuocere in forno e toglierle dalla placca ancora calde. Devono risultare dorate all'esterno e morbide all'interno.

MERINGHE ALLE NOCI

Sostituire le mandorle con 250 gr. di noci tagliate finemente.

MERINGHE ALLA NOCE DI COCCO

Sostituire le mandorle con 250 gr. di polvere di noce di cocco.

Rowenta

Printed in Germany · 02.182.22.397 9509 Geb.